

MANIPULADOR ALIMENTOS, SEGURIDAD Y PROTECCIÓN AMBIENTAL DE MATADEROS

FICHA CURSO

CTE14400IE-001

1. DATOS GENERALES

1.1.	NOMBRE CURSO:	MANIPULADOR ALIMENTOS, SEGURIDAD Y PROTECCIÓN AMBIENTAL DE MATADEROS
1.2.	CÓDIGO A.F.:	CTE14400IE-001
1.3.	HORAS LECTIVAS:	40
1.4.	CAMPUS:	aula.mformacion.es
1.5.	MODALIDAD IMPARTICIÓN:	TELEFORMACIÓN
1.6.	TITULACIONES:	CERTIFICACIÓN
1.7.	TIPO AA.FF:	CURSO TÉCNICO
1.8.	CURSO BAREMÁBLE:	NO
1.9.	CURSO CON CRÉDITOS:	NO
1.10.	FAMILIA CATÁLOGO:	SEGURIDAD ALIMENTARIA
1.11.	ÁREA CATÁLOGO:	MANIPULADOR DE ALIMENTOS

2. DESCRIPCIÓN ACCIÓN FORMATIVA:

Este conjunto de materiales didácticos se ajusta a lo expuesto y regulada en el Real Decreto 646/2011, de 9 de mayo, modificado por el Real Decreto 990/2013, de 13 de diciembre.

3. PARA QUE TE PREPARA:

El presente curso te prepara para adquirir las competencias profesionales necesarias para realizar las operaciones de valoración, sacrificio y faenado de los animales y canales y la aplicación y seguimiento de la trazabilidad.

4. SALIDAS LABORALES:

Ejerce su actividad profesional en establecimientos de tamaño diverso: mataderos industriales de ámbito comarcal y local, salas de despiece anexas o independientes y carnicerías donde se faena ganado (vacuno, equino, porcino, aves y conejos) desarrollando las funciones de recepción, producción (preparación de equipos, ejecución y control de las operaciones, calidad del producto) y almacén (almacenamiento y expedición de productos).

5. METODOLOGÍA Y RECURSOS:

Nuestra metodología se basa en la educación y capacitación a través de internet y las TIC, permitiendo la interacción del alumno con los materiales didácticos digitales y otros alumnos. El aprendizaje empleando herramientas tecnológicas, en base a la pedagogía social constructivista y la comunicación entre participantes generando una experiencia lo más enriquecedora posible para el alumno.

5.1. RECURSOS DIDÁCTICOS:

- Plataforma Elearning disponible las 24 horas del día y los 365 días del año. Con Agenda personalizada, Foros, Chat, Videoconferencia, Correo Electrónico, Informes de Seguimiento.
- Documentos de textos digitalizados.
- Material audiovisual.
- Imágenes. Imágenes o gráficas que representan elementos relacionados con el tema del curso.
- Contenido Interactivo.
- Pruebas de Evaluación

ANOTACIONES

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

MANIPULADOR ALIMENTOS, SEGURIDAD Y PROTECCIÓN AMBIENTAL DE MATADEROS

FICHA CURSO

CTE14400IE-001

5.2. RECURSOS DOCENTES:

- Tutor.- Será el encargado de adaptar los bloques didácticos a las necesidades metodológicas del curso y del alumno, crear y subir recursos didácticos al aula, establecer los criterios de seguimiento y evaluación del alumno; así como resolver todas las dudas que pueda plantear el alumno durante la ejecución del curso.
- Dinamizador.- Será el encargado de crear un sistema fluido comunicación dentro del curso, Gestionar, dinamizar, orientar y fomentar la participación del al alumno dentro del curso.

5.3. RECURSOS ALUMNOS:

- Internet (Wifi, ADSL, Fibra, Datos Móviles)
- Ordenador, Tablet, Notebook, Smartphone (se aconseja Android)
- Navegador FireFox, Chrome. En caso de utilizar sistema operativo iOS se aconseja utilizar un navegador nativo Chrome o Firefox para iOS.

6. PROGRAMA

UNIDAD FORMATIVA 1. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, SEGURIDAD Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN MATADEROS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NORMAS Y MEDIDAS SOBRE HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA:

- 1.1. Normativa higiénico sanitaria aplicable en mataderos.
- 1.2. Higiene alimentaria. Buenas prácticas de manipulación. Medidas de higiene personal.
- 1.3. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos. APPCC.
- 1.4. Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.
- 1.5. Métodos de control de plagas: desratización y desinsectación.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS:

- 2.1. Concepto y niveles de limpieza.
- 2.2. Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización.
- 2.3. Sistemas y equipos de limpieza.
- 2.4. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL

- 3.1. Agentes y factores de impacto.
- 3.2. Tipos de residuos generados.
- 3.3. Normativa aplicable en mataderos sobre protección ambiental.
- 3.4. Ahorro y alternativas energéticas.
- 3.5. Residuos sólidos y envases.
- 3.6. Emisiones a la atmósfera.
- 3.7. Vertidos líquidos
- 3.8. Otras técnicas de prevención o protección.
- 3.9. Buenas prácticas ambientales

ANOTACIONES

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

MANIPULADOR ALIMENTOS, SEGURIDAD Y PROTECCIÓN AMBIENTAL DE MATADEROS

FICHA CURSO

CTE14400IE-001

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN MATADEROS:

- 4.1. Normativa laboral aplicable en mataderos.
- 4.2. Planes de seguridad.
- 4.3. Dispositivos de señalización, seguridad y equipos de protección individual.
- 4.4. Factores y situaciones de riesgo y normativa.
- 4.5. Medidas de prevención y protección.
- 4.6. Situaciones de emergencia y accidentes.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MANTENIMIENTO NIVEL USUARIO DE EQUIPOS Y HERRAMIENTAS

- 5.1. Manuales de procedimientos e instrucciones de utilización de los equipos y herramientas.
- 5.2. Higiene alimentaria.
- 5.3. Seguridad alimentaria.
- 5.4. Preparación y disposición de los equipos y herramientas de trabajo.

ANOTACIONES

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....